

This Page Is Inserted by IFW Operations  
and is not a part of the Official Record

## **BEST AVAILABLE IMAGES**

Defective images within this document are accurate representation of  
The original documents submitted by the applicant.

Defects in the images may include (but are not limited to):

- BLACK BORDERS
- TEXT CUT OFF AT TOP, BOTTOM OR SIDES
- FADED TEXT
- ILLEGIBLE TEXT
- SKEWED/SLANTED IMAGES
- COLORED PHOTOS
- BLACK OR VERY BLACK AND WHITE DARK PHOTOS
- GRAY SCALE DOCUMENTS

**IMAGES ARE BEST AVAILABLE COPY.**

**As rescanning documents *will not* correct images,  
please do not report the images to the  
Image Problem Mailbox.**



⑪

**Offenlegungsschrift 26 21 255**

⑫

Aktenzeichen: P 26 21 255.5

⑬

Anmeldetag: 13. 5. 76

⑭

Offenlegungstag: 24. 11. 77

⑮

Unionspriorität:

⑯ ⑰ ⑱

84941Y/48 SONDERMANN K 13.05.76-DT-621255 (24.11.77) A21b-03/13 Ceramic mould mfr. for baking - by coating unglazed inner surface with non-stick cpd., e.g. PTFE or silicone varnish	A82 SOND/ 13.05.76 *DT 2621-255	A(12-B8, 12-D3, 12-H5).	9 4
The ceramic mould for mfg. bakery produce, has the inner surface coated with a non-stick substance, e.g. PTFE or a silicone varnish. This material is applied directly to the unglazed mould surface, which gives better adherence of the coating. (7pp712)			
		DT2621255	

*ceramic substrate**11.77-11/4.1*

Patentansprüche

- ①. Keramikform zur Herstellung von Backwaren, d a d u r c h  
g e k e n n z e i c h n e t, daß sie auf der Innenfläche  
mit einem Überzug aus einem Antihaf tmittel versehen ist.
2. Keramikform nach Anspruch 1, d a d u r c h g e k e n n -  
z e i c h n e t, daß sie auf der nicht glasierten Innenfläche  
mit einem Überzug aus einem Antihaf tmittel versehen ist.
3. Keramikform nach Anspruch 1 oder Anspruch 2, d a d u r c h  
g e k e n n z e i c h n e t, daß sie auf der Innenfläche mit  
einem Überzug aus Polytetrafluoräthylen versehen ist.
4. Keramik nach Anspruch 1, d a d u r c h g e k e n n -  
z e i c h n e t, daß sie auf der Innenfläche mit einem  
Überzug aus hafthemmendem Silikonlack versehen ist.

K / 1480

Anmelder: Firma W.F. KAISER u. Co. GmbH  
5408 Nassau/Lahn

Keramikform für die Herstellung von  
Backwaren

---

Keramikformen, die durch Formen und Brennen aus verschiedenen Tonsorten hergestellt worden sind, haben bereits seit vielen hundert Jahren im unglasierten oder glasierten Zustand für die Herstellung von Backwaren Anwendung gefunden.

Gegenüber den inzwischen weitgehend an ihre Stelle getretenen Backformen aus Eisenblech oder Aluminiumblech zeichnen sie sich durch eine besonders gute und gleichmäßige Wärmeverteilung auf die zu backende Ware aus, was mit den jetzigen Blechformen bei weitem nicht erreicht werden kann.

Trotz dieser guten Eigenschaften ist die Anwendung von Keramikformen für Backzwecke immer mehr zurückgegangen, weil die herkömmlichen Formen sowohl im glasierten als auch im unglasierten Zustand den Nachteil aufweisen, daß die zu backende Ware beim Backvorgang mit der Keramikform verklebt und dann nur sehr schwer, oft nur unter Beschädigung aus der Form entnommen werden kann.

Aus diesem Grunde finden die Keramikformen in der Regel nur für sogenannte Topfkuchen und dergleichen Anwendung, die keine scharfen Biegungen und Ecken aufweisen und bei denen ein Herauslösen der gebackenen Ware noch einigermaßen möglich ist.

Es besteht andererseits indessen ein Bedarf, die vorteilhaften Bacheigenschaften einer Keramikform auch für komplizierter gestaltete Backwaren einzusetzen.

Es ist demzufolge Aufgabe der vorliegenden Erfindung eine Keramikform zur Herstellung von Backwaren zu schaffen, bei der das Festkleben der Backwaren beim Backvorgang weitgehend vermieden wird, andererseits aber die guten Bacheigenschaften der Keramikform uneingeschränkt beibehalten werden.

Gelöst wird diese Aufgabe erfindungsgemäß mit einer Keramikform, die auf der Innenfläche mit einem Überzug aus einem Antihafmittel versehen ist.

Es hat sich als besonders vorteilhaft erwiesen, wenn der Überzug aus dem Antihafmittel direkt auf der unglasierten Innenoberfläche der Keramikform aufgebracht wird, da so eine wesentlich bessere Haftung des Überzuges erreicht wird.

Als Antihafmittel können die üblichen, Antihafteigenschaften aufweisenden Stoffe Anwendung finden.

Als besonders geeignet hat sich Polytetrafluoräthylen erwiesen, während weiterhin auch hafthemmender Silikonlack ebenfalls gute Ergebnisse liefert.

Durch den aufgetragenen Überzug aus dem Antihafmittel wird das Festkleben bzw. Festbacken der Backware an der Keramikform praktisch vollständig verhindert und selbst bei komplizierten, mit Ecken, Kanten und dergleichen versehenen Keramikformen läßt sich die Backware leicht, ohne Mühe und vor allem ohne Beschädigung aus der Form entnehmen.

Der Überzug aus dem Antihafmittel kann auf übliche Weise durch Aufstreichen oder Aufsprühen einer entsprechenden Lösung auf die Innenfläche der Keramikform aufgebracht werden.

Auch ein Eintauchen in oder ein Einfüllen von einer solchen Lösung des Antihafmittels in einem geeigneten Lösungsmittel in die Form und anschließendes Entleeren stellt eine Möglichkeit dar, um auf einfache Weise den Überzug aufzubringen.

Anhand der in der anliegenden Zeichnung dargestellten Ausführungsform wird die vorliegende Erfindung nachfolgend näher erläutert.

In den Zeichnungen zeigt:

Figur 1                    eine perspektivische Seitenansicht einer auf der Innenseite mit Antihafmittel beschichteten Keramikform für die Herstellung von Backwaren;

Figur 2                    einen Schnitt durch die Wandung der Keramikform nach Figur 1.

Die in Figur 1 gezeigte Keramikform 1 ist aus Tonerde ausgeformt und gebrannt und nur auf ihrer äußeren Oberfläche mit einer Glasur 2 versehen. Auf der inneren Oberfläche ist ein Überzug 3 aus Polytetrafluoräthylen aufgebracht.

In dem in Figur 2 dargestellten Schnitt durch die Wandung der Keramikform ist der Aufbau aus der äußeren Glasur 2, dem Keramikmaterial 1 und dem inneren Überzug 3 aus Polytetrafluoräthylen zu erkennen.

Obgleich die in Figur 1 dargestellte Keramikform zur Herstellung von Backwaren der Einfachheit halber nur eine sehr einfache Formgebung aufweist, so ist es doch offensichtlich, daß sie im Rahmen der vorliegenden Erfindung alle denkbaren Formen aufweisen kann, wie beispielsweise alle üblichen Kuchenformen, Brotformen, Plätzchenformen und dergleichen.

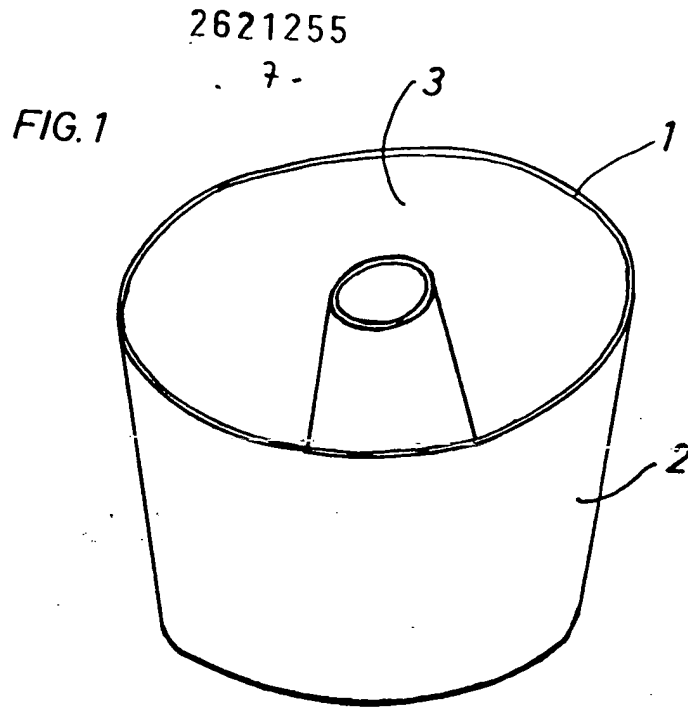
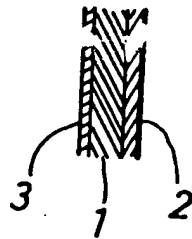


FIG. 2



709847/0337